



## Menu “à la carte”

### Jantar / Dinner

Abra o menu e mergulhe nos sabores intemporais de Portugal. Quer já conheça estes pratos clássicos ou esteja a prová-los pela primeira vez, prepare-se para uma deliciosa viagem repleta de tradição e sabores marcantes.

Open the menu and immerse yourself in the timeless flavors of Portugal. Whether you're familiar with these classic dishes or tasting them for the first time, get ready for a delicious journey filled with tradition and bold flavors.

**Português & English**



# “Não deixe para amanhã o que pode saborear hoje”

“Não deixe para amanhã o que pode fazer hoje”

Provérbio Português

<b>Couvert</b>	<b>Pão brioche de azeite, pão de centeio massa mãe, manteiga caseira aromatizada e azeitonas fumadas</b>	<b>4,00€</b> <small>por pessoa</small>
<b>Entradas</b>	<b>Sopa de Peixe</b> Robalo, bivalves, alga e croutons	<b>14,00€</b>
	<b>Camarão</b> Malagueta, alho e coentros	<b>16,00€</b>
	<b>Ovo BT</b> Chouriço de porco preto, ervilhas e pão frito	<b>12,00€</b>
	<b>Pica-pau de novilho</b> Pickles e cerveja artesanal	<b>12,00€</b>
<b>Do Mar</b>	<b>Tagliatelli de Lavagante</b> Caldo de crustáceos e lima caviar	<b>38,00€</b>
	<b>Peixe da nossa costa</b> Legumes baby, puré de batata e pil-pil	<b>28,00€</b>
	<b>Arroz de marisco</b> Ameijoas, mexilhão e camarão	<b>28,00€</b>
	<b>“Bacalhau à Zé do Pipo”</b> Cremoso de limão, cebolada e maionese de wasabi	<b>26,00€</b>
	<b>Açorda</b> Polvo e ovo frito	<b>26,00€</b>
<b>Da Terra</b>	<b>Frango Fricassé</b> Chips de batata e legumes salteados	<b>22,00€</b>
	<b>Pato</b> Arroz, enchidos e queijo da ilha	<b>22,00€</b>
	<b>Jarret de cordeiro</b> Arroz caldoso de cogumelos e jus de vitela	<b>25,00€</b>
	<b>Preso de Porco Ibérico</b> Arroz de forno e maionese de pimentão	<b>25,00€</b>
	<b>Lombo de novilho</b> Molho de pimenta, ovo e batata frita	<b>28,00€</b>
	<b>Vegetariano</b>	<b>Gnocchi</b> Molho de abóbora assada, espinafres e queijo
<b>Pasta Fresca</b> Cogumelos, espargos e molho de caril		<b>18,00€</b>
<b>Couve-Flôr</b> “Bife”, castanhas e molho de caju		<b>20,00€</b>
<b>Sobremesas</b>	<b>Mil-Folhas</b> Leite creme de tangerina e tahini	<b>10,00€</b>
	<b>Pão de Ló</b> Com gelado de queijo da ilha	<b>12,00€</b>
	<b>Arroz Tufado</b> Doce de leite, jasmim e wasabi	<b>12,00€</b>
	<b>Brisa do Lis de Maracujá</b> Texturas de maracujá, gelado de iogurte e pimento	<b>12,00€</b>
	<b>Mi-Cuit de Chocolate 70%</b> Baileys, cacau e gelado de baunilha fumada	<b>10,00€</b>
	<b>Fruta laminada</b>	<b>8,00€</b>

Para mais informações sobre alergias e menus especiais sem glúten, consulte a nossa equipa antes de efetuar o pedido.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o Couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

IVA incluído



# “Don’t leave for tomorrow what you can taste today”

“Don’t leave for tomorrow what you can do today”

Portuguese Proverb

<b>Couvert</b>	Olive oil brioche, sourdough rye bread, Homemade flavored butter, and smoked olives	€4,00 per person
<b>Starters</b>	<b>Fish Soup</b> Sea bass, bivalves, seaweed, and croutons	€14,00
	<b>Prawns</b> Chili, garlic, and coriander	€16,00
	<b>Egg LT</b> Black pork chorizo, peas, and fried bread	€12,00
	<b>“Pica-pau de novilho”</b> Pickles and craft beer	€12,00
<b>From the Sea</b>	<b>Lobster Tagliatelle</b> Seafood Stock and finger lime	€38,00
	<b>Fish from our coast</b> Baby vegetables, mashed potatoes, and pil-pil	€28,00
	<b>Seafood Rice</b> Clams, mussels, and prawns	€28,00
	<b>“Bacalhau à Zé do Pipo”</b> Lemon Cream, Onion chutney and Wasabi Mayonnaise	€26,00
	<b>“Açorda” – Portuguese seasoned bread stew</b> Octopus and fried egg	€26,00
<b>From the Land</b>	<b>Chicken Fricassee</b> Chips and sautéed vegetables	€22,00
	<b>Duck</b> Rice, cured meats, and Azorean cheese	€22,00
	<b>Lamb Shank</b> Creamy mushroom rice and veal jus	€25,00
	<b>Iberian Pork “Presca”</b> Oven-baked rice and paprika mayonnaise	€25,00
	<b>Beef Tenderloin</b> Pepper Sauce, egg, and french fries	€28,00
<b>Vegetarian</b>	<b>Gnocchi</b> Roasted pumpkin sauce, spinach, and cheese	€18,00
	<b>Fresh Pasta</b> Mushrooms, asparagus, and curry sauce	€18,00
	<b>Cauliflower</b> ‘Steak,’ chestnut, and cashew sauce	€20,00
<b>Desserts</b>	<b>Mille-Feuille</b> Tangerine cream and tahini	€10,00
	<b>“Pão de Ló”</b> With Azorean cheese ice cream	€12,00
	<b>Puffed Rice</b> Dulce de leche, jasmine, and wasabi	€12,00
	<b>Passion Fruit “Brisa do Lis” (Leiria pastry)</b> Passion fruit textures, yogurt and pepper ice cream	€12,00
	<b>70% Chocolate Mi-Cuit</b> Baileys, cocoa, and smoked vanilla ice cream	€10,00
	<b>Sliced seasonal fruit</b>	€8,00

For more information on special menus for allergies and intolerances, please consult our team before your order.

No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged if not requested or used by the costumer.

VAT included